報道関係者 各位 プレスリリース

2021年5月21日(金)
有限会社田中農場

焼き白ねぎを極めるための調味料
鳥取・田中農場から「白ねぎ香る白ねぎぽん酢」新発売

白ねぎ香る 白ねぎぽん酢

稲作を中心に農産物を農薬不使用または低農薬・有機質肥料で栽培し販売している「有限会社田中農場（鳥取県八頭郡八頭町、代表取締役 田中里志）」は、「白ねぎぽん酢」をリニューアルし「白ねぎ香る白ねぎぽん酢」として2021年5月21日(金)より発売スタートいたします。

■商品特徴



「白ねぎ香る白ねぎぽん酢」は、白ねぎの香りをしっかりと感じることができるぽん酢調味料です。
白ねぎから作られた「白ねぎ酢」をふんだんに使い、甘い香りと酸味を活かし、国内産醤油をベースに3種の柑橘と北海道産昆布だしカツオだし、魚醤を加え美味しくまろやかに仕上げました。「焼き白ねぎ」にかけると白ねぎの甘さをより引き立てとても美味しく召し上がっていただけます。

■こだわりの原材料

原料に使用している「白ねぎ酢」は、獲れたての白ねぎを小さく刻み、昔ながらの静置発酵法でじっくりと４カ月間発酵させてつくり、まろやかな酸味と口当たりが良いのが特徴です。
酢といえば穀物酢や果実酢が一般的ですが、野菜の白ねぎを発酵させて醸造した酢はおそらく日本唯一です。保存料や化学調味料を一切使用せずつくり上げました。

■商品開発に込めた想い

「白ねぎ香る白ねぎぽん酢」は、「白ねぎを最高においしく食べていただきたい」という想いから焼き白ねぎに合う調味料として生まれました。
田中農場で栽培する白ねぎは、土づくりにこだわり栽培中は農薬を使用せず丁寧に大切に育てられ、甘くて柔らかい、お子様にも食べていただけるような安心・安全なものをつくっています。白ねぎの美味しさをより追求したい、もっとたくさんに方に知っていただきたい、そんな想いに共感いただいた、90年以上の歴史をもつ老舗酢醸造メーカーと一緒に「白ねぎぽん酢」をつくり上げました。

＜商品情報＞

商品名	容量	参考小売価格（税込）
白ねぎ香る 白ねぎぽん酢	180ml	630円
白ねぎ香る 白ねぎぽん酢	360ml	1,080円

＜製造者＞
センナリ株式会社
〒731-3362 広島県広島市安佐北区安佐町大字久地2683-25
センナリ株式会社は創業1927年、広島県にて調味料などの製造・販売を行っています。創業以来「おいしい酢」を追求し、素材にこだわり天然地下水を使った調味料を造り続けています。

■お問い合わせ
有限会社田中農場代表取締役　田中里志
〒680-0426 鳥取県八頭郡八頭町下坂442番地
URL：https://www.farm-tanaka.jp/
TEL： 050-3205-0801　担当：谷野（たにの）





＜有限会社田中農場について＞
田中農場は、鳥取県八頭町の山間で、化学肥料や農薬は極力使用せず堆肥等の有機質肥料を用いた土づくりにこだわり、エコファーマーの認定を受け鳥取県特別栽培農産物を栽培しています。